





**味自慢 浪花大衆居酒屋!**

創業の味  
鉄板焼そば(ソバ) 380円(税込399円)

創業の味  
とて焼 330円(税込347円)

創業の味  
とんぺい 380円(税込399円)

バリバリカラダ 380円(税込399円)

酔虎伝キヨ  
(ワケナシ) 200円(税込210円)

**串カツ (5本)**  
**380円 (税込399円)**

焼ものの8種盛

**当店の  
ビールが  
おいしい  
理由!**

- ①専任シェフが厳選食材とスタッフによる  
投じ・管理
- ②おいしいビールは仕入れが手厚い為  
③新鮮な生ビールを管理
- ④地産地消を最優先した採買管理
- ⑤数々の特注ビールの管理

フードメニュー (全90品)		
シーザーサラダ	350円	(¥399円)
おおいひか刺身	280円	(¥294円)
いか丸焼	380円	(¥399円)
ねぎま煮のユッケ	380円	(¥399円)
吉田豚のどんべい	380円	(¥399円)
鶏の唐揚げ	480円	(¥504円)
串ももの(2串)	280円	(¥294円)
焼きうどん	380円	(¥399円)
煎菜豆腐と白玉パフェ	380円	(¥399円)
ドリンクメニュー (全84品)		
アサヒ超ハードドリンク (400ml/缶)	450円	(¥473円)
サワー各種	300円	(¥315円)
カクテル各種	390円	(¥404円)
銘柄焼酎(グラス)	300円	(¥315円)
日本酒各種	490円	(¥515円)
ソフトドリンク各種	200円	(¥210円)

低価格、美味しく楽しいご飲食が  
酔虎伝ならこの価格で

例えば3名様でご来店して

- 生ビール3杯(473円×3)  
●サワー2杯(410円×2)  
●梅酒1杯(410円×1)  
●お通し(294円×3)  
●パハリ(リサダ(399円)  
●手わたり、まき(399円)
- たこわさび(294円)  
●酔虎伝ギョーザ(210円)  
●どて焼(347円)  
●串カツ(399円)  
●鉄板焼そば(399円)  
●ねぎまぐろ登(399円)
- ご注文の  
一例

上記3名様で お一人様あたり **2,126**

表面のお会計より10%OFFクーポンご利用で…

さらに割引き！ → お一人様あたり **1,913**

**破産信 梅田店**  
大塚町大阪市北区  
小丸ビル1-2F海客ビル1.2F

営業時間  
PM5:00~AM5:00 月休

Tel:**06-6311-2327**

**全166席**



A map of the area around Umeda Station in Osaka. A red dot marks the location of the branch at the intersection of Nishimaru Street and Kojima Street. Landmarks like the JR Umeda Station and various commercial buildings are indicated.

和食

和食

和食  
和食

和食

和食

和食  
和食

和食

和食

和食  
和食

阪急東通店

最大  
70名様  
までOK!

**阪急 阪急東通店**  
大府駅前阪市北區山崎6-2  
新田ビル  
営業時間  
月-木 PM5:00~AM5:00/金・土・日・祝  
夜前日 PM4:00~AM5:00 無休  
Tel: **06-6366-5911**  
**金220席**

## 新張伝 曾根崎2号店

大阪府大阪市北区曾根崎2-13-17  
加加ビル3F

**営業時間**  
日～木 PM5:00～AM3:00/金・土・  
祝日 PM5:00～AM5:00 無休

**Tel: 06-6311-0339**

**全250席**



新張伝 曾根崎2号店

御成門2号店

お初天神通り  
入ってすぐ!





From the French Alps

[www.evian.co.jp](http://www.evian.co.jp)

おいしさを求めて・・・
 


 褐色の恋人  
**スジャータ**

M E N U







ようこそ日本航空へ

空の旅をごゆっくりとお楽しみください。  
 乗務員一同心をこめて  
 サービスいたします。  
 お気軽に声をおかけください。

Welcome to Japan Airlines.

It is our pleasure to have you on board.  
 We hope that you have a comfortable  
 and enjoyable flight.  
 Please feel free to contact our cabin attendants.





BEVERAGES

お飲み物

リカー	Alcoholic Drinks
ワイン	Wine
ビール	Beer
日本酒	Sake
ウイスキー	Whisky
ジン	Gin
ウォッカ	Vodka
ブランディー	Brandy
梅酒	Plum Wine

ソフトドリンク

ソフトドリンク	Soft Drinks
JALオリジナルドリンク "スカイタイム ゆず"	JAL Original Drink "SKY TIME YUZU"
ジュース オレンジ アップル トマト	Juice Orange Apple Tomato
コカ・コーラ	Coca-Cola
スプライト	Sprite
冷緑茶	Cold Green Tea
ミネラルウォーター	Mineral Water

飛行機をお降りになったあと、お車などに乗換するご予定のお客様は、ご搭乗中の飛行機内飲料を搭乗後にお車までお持ち帰りいただけます。  
Drinking and Driving: Passengers who need to drive after disembarking are requested to refrain from drinking during the flight.

We apologize if occasionally your choice is not available.  
ご希望に添えない場合がありますので、ご了承ください。

JL 048 / 047 (MAY 07)

東京 - ニューヨーク

夕食

離陸約1時間後にサービスさせていただきます

\* 白身魚のフライ  
カレー風味ソース添え  
又は  
鶏の柚子胡椒焼き

ローズハムとコッパハム  
洋梨のコンポート添え  
ポテトサラダ

フレッシュサラダ

白桃のパナコッタ

\* ロール＆バター付です

デニッシュ・ペイストリー等を  
ご用意しております。ご希望の方は搭乗後  
客室乗務員にお申し付け下さい。

朝食

到着約2時間前にサービスさせていただきます

クレープとパンケーキ  
ハムとブルーチーズ添え

ソフトサラミとチーズ  
マカロニサラダ  
フルーツ / ヨーグルト  
クロワッサン

ニューヨーク - サンパウロ

夕食

離陸約1時間後にサービスさせていただきます

若鶏のロースト グレービーソース  
又は  
ビーフシチュー

シーザー サラダ

パッジョンフルーツムースケーキ

日本風味

ロール＆バター

朝食

到着約2時間前にサービスさせていただきます

ペンネ トマトクリームソース添え  
ヨーグルト  
フレッシュ フルーツ  
ロール＆バター

お食事のサービス時間には限りがあります。  
ご了承ください。また、機内乗換サービスが利用できない  
お客様に添えない場合がありますので、ご了承ください。

TOKYO - NEW YORK

Jantar

Será servido aproximadamente  
1 hora após a decolagem.

\* Peixe Branco Grelhado ao Molho Curry  
ou  
Frango Grelhado  
ao Sabor Apimentado "Yuzu"

Presunto & Copa com Fêra no espeto  
Salada de Batatas

Salada

Panna Cotta de Pêssego Branco

\* Pão & Manteiga

Teremos o prazer de servir  
Folhado Dinamarquês a qualquer hora.

Café da Manhã

Será servido aproximadamente  
2 horas antes da chegada.

Crepe com Panqueca  
de Presunto & America-Queijo  
Salame & Queijo

Salada de Macarrão  
Frutas / Iogurte  
Croissant

NEW YORK - SÃO PAULO

Jantar

Será servido 1 hora após a decolagem.

Frango Assado ao Molho Gravy  
ou  
Carne Guisado

Salada Caesar

Torta de Maracujá

Delicias Japonesas

Pão & Manteiga

Café da Manhã

Será servido aproximadamente  
2 horas antes da chegada.

Penne ao Molho de Tomate  
Iogurte / Frutas Fatadas  
Pão & Manteiga

Podemos lhe proporcionar, se eventualmente  
deixarmos de atender à sua escolha.

TOKYO - NEW YORK

Dinner

Will be served about 1 hour after taking-off.

\* Fried Spotted Moonfish  
with Curry Flavot Sauce  
or  
Grilled Chicken "Yuzu" Pepper Flavor

Roll Ham & Coppa Ham  
with Seewed Pear  
Potato Salad

Fresh Salad

White Peach Panna Cotta

\* with Roll & Butter

We are pleased to offer you  
Danish Pastry at anytime.

Breakfast

Will be served about 2 hours prior to arrival.

Crepe with Pancake  
Roll Ham & Prune

Soft Salami & Cheese  
Macaroni Salad  
Prepared Fruits / Yogurt  
Croissant

NEW YORK - SÃO PAULO

Dinner

Will be served about 1 hour after taking-off.

Roasted Chicken with Gravy Sauce  
or  
Beef Stew

Caesar Salad

Passion Mousse Cake

Japanese Delicacies

Roll & Butter

Breakfast

Will be served about 2 hours prior to arrival.

Penne with Tomato Cream Sauce  
Yogurt  
Prepared Fresh Fruits  
Roll & Butter

Service timing of inflight meals may vary.  
We apologize if occasionally your choice is  
not available due to limited storage space.

サンパウロ - ニューヨーク

夕食

離陸約1時間後にサービスさせていただきます

若鶏のグリル  
ハニーマスタードソース  
又は  
白身魚 クリーミーバセリソース

フレッシュ サラダ

パンブキンとココナッツのコンポート

日本風味

ロール バター

コーヒー 紅茶 緑茶

朝食

到着約2時間前にサービスさせていただきます

ターキーとモッツァレラチーズの  
ホットサンドウィッチ

日本風味  
フレッシュ フルーツ  
ヨーグルト / シリアルバー

ニューヨーク - 東京

昼食

離陸約1時間後にサービスさせていただきます

\* 若鶏のロースト グレービーソース  
又は  
シーフードカレーライス

シーザー サラダ

パッジョンフルーツムースケーキ

日本風味

\* ロール＆バター付です

リフレッシュメント

デニッシュ ペイストリー

夕食

到着約2時間前にサービスさせていただきます

ペンネ サーマンクリームソース添え  
ヨーグルト / フルーツ  
ロール＆バター

お食事のサービス時間には限りがあります。  
ご了承ください。また、機内乗換サービスが利用できない  
お客様に添えない場合がありますので、ご了承ください。

SÃO PAULO - NEW YORK

Jantar

Será servido 1 hora após a decolagem.

Medalhão de Frango Grelhado  
ao Molho de Mel e Mostarda  
ou  
Filé de Congrio Chapeado ao Molho  
Cremoso com Vinho Branco e Salsa

Salada Verde

Compota de Abóbora & Cóco

Delicias Japonesas

Pão & Manteiga

Café Chá Chá Verde

Café da Manhã

Será servido aproximadamente  
2 horas antes da chegada.

Sanduche de Peito  
de Peru & Mussarela

Delicias Japonesas / Frutas Fatadas  
Iogurte / Barra de Cereal

NEW YORK - TOKYO

Almoco

Será servido 1 hora após a decolagem.

\* Frango Assado ao Molho Gravy  
ou  
Frutos do Mar ao "Curry"  
com Arroz Branco

Salada Caesar

Torta de Maracujá

Delicias Japonesas

\* Pão & Manteiga

Refreshments

Folhado Dinamarquês

Jantar

Será servido aproximadamente  
2 horas antes da chegada.

Penne ao Molho Cremoso de Salmão  
Iogurte / Frutas Fatadas  
Pão & Manteiga

Podemos lhe proporcionar, se eventualmente  
deixarmos de atender à sua escolha.

SÃO PAULO - NEW YORK

Dinner

Will be served about 1 hour after taking-off.

Grilled Chicken Medallion  
with Honey Mustard Sauce  
or  
Pan Seared Congrio Fish Fillet  
with Creamy White Parsley Sauce

Green Salad

Pumpkin & Coconut Compote

Japanese Delicacies

Roll and Butter

Coffee Tea Green Tea

Breakfast

Will be served about 2 hours prior to arrival.

Turkey & Mozzarella Sandwich

Japanese Delicacies  
Prepared Fresh Fruits  
Yogurt / Cereal Bar

NEW YORK - TOKYO

Lunch

Will be served about 1 hour after taking-off.

\* Roasted Chicken with Gravy Sauce  
or  
Seafood Curry with Steamed Rice

Caesar Salad

Passion Mousse Cake

Japanese Delicacies

\* with Roll & Butter

Refreshments

Danish Pastry

Dinner

Will be served about 3 hours prior to arrival.

Penne with Salmon Cream Sauce  
Yogurt / Prepared Fruit  
Roll & Butter

Service timing of inflight meals may vary.  
We apologize if occasionally your choice is  
not available due to limited storage space.



お持ち帰りメニュー  
大阪王将

大阪王将が贈る熱々の美味しさ、お持ち帰り下さい。

王将 餃子

盛り合わせ/セット



盛り合わせA/980円  
煎餅・若鶏唐揚げ・小エビ天ぷら・パリパリ春巻



盛り合わせB/980円  
エビチリソース・若鶏唐揚げ・肉とビーマンの揚げ炒め・肉類唐揚げ・小エビ天ぷら・揚げシューマイ



盛り合わせC/980円  
肉とビーマンの揚げ炒め・肉類唐揚げ・小エビ天ぷら・揚げシューマイ

当店おすすめの

【マル得セット】盛り合わせ(A,B,C)いずれか+餃子2人前  
1280円

楽しい仲間が、集まったら！

※3〜4名様でお召し上がり下さい。

お弁当



●中華弁当 730円  
(中華丼・若鶏唐揚げ・パリパリ春巻)



●天津飯弁当 730円  
(天津飯・若鶏唐揚げ・パリパリ春巻)



●焼魚弁当 730円  
(焼魚・若鶏唐揚げ・パリパリ春巻)



●餃子弁当 700円(ライスなし680円)  
(餃子・焼魚・揚げ野菜)



●山盛弁当 780円(ライスなし680円)  
(肉類・エビ・天ぷら・揚げ野菜・ライス)



●鶏の弁当 780円(ライスなし680円)  
(バリエーション豊富・揚げ野菜・ライス)



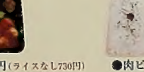
●肉類弁当 780円(ライスなし680円)  
(肉類・エビ・天ぷら・揚げ野菜・ライス)



●エビチリ弁当 780円(ライスなし680円)  
(肉類・エビ・天ぷら・揚げ野菜・ライス)



●エビチリ弁当 780円(ライスなし680円)  
(エビチリ・肉類・揚げ野菜・ライス)



●肉とビーマン 850円(ライスなし780円)  
(肉とビーマンの揚げ炒め・エビ・天ぷら・揚げ野菜・ライス)



餃子 1人前より承ります



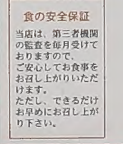
麻婆丼



焼そば



酢豚



若鶏唐揚げ

単品

●焼そば 530円  
台湾風の煮込み焼きそばです。

●焼ビーフン 580円  
台湾名物、これぞ焼ビーフン！

●皿うどん 630円  
大皿に絶品の揚げ餅、野菜あんかけをからませて！

●パリパリ春巻 580円  
当店オリジナル！他店では味わえない味です。

●ごま餅子 6個 500円  
香ばしいごまがたまらないデザートに！

●焼魚 480円  
焼魚の旨味を堪能したい、あっさり味が魅力！

●エビチリハン 530円  
エビとごはんの相性がバッチリ合っています。

●カニあんかけチャーハン 580円  
トロリ・カニあんかけがたっぷりです。

●中華丼 530円  
野菜のあんかけがたっぷり、丼の定番！

●天津飯 530円  
エビ玉のあんかけ丼です。

●麻婆丼 580円  
ごはんと麻婆豆腐が絶妙の丼です。

●肉玉子丼 580円  
肉とビーマンの揚げ炒めから選んだ甘辛丼。

●アイス 200円  
●アイス (大) 250円  
焼魚・丼の太極丸は150円UP

●キムチ 250円  
白菜のキムチ、ほどよい辛さがあります。

●若鶏唐揚げ(竹付き) 680円  
国産フレンッシュ肉を使用、自慢の一品です。

●手羽唐揚げ 580円  
骨付き鶏肉をじっくり焼いた、絶品！

●小エビ天ぷら 680円  
小エビの美味しさが詰まった天ぷらです。

●豚肉とキャベツの味噌炒め 680円  
いわゆる「ホーロー」、味噌味が食をそります。

●野菜炒め 530円  
新鮮な野菜を、家のおかずを思い出します。

●ニラとモヤシ炒め 530円  
定番のニラとモヤシの組み合わせ。

●レバニラ炒め 680円  
定番のレバニラ、旨さ抜群！

●ニラ玉子炒め 580円  
ニラと玉子のコンビが人気！

●海鮮炒め 780円  
新鮮な海鮮を、さっぱりとした味で仕上げます。

●かニ玉 580円  
かニ玉とニラ玉、定番の組み合わせが人気です。

●酢豚 680円  
酢豚の旨味、トロリとした甘辛が人気です。

●肉類子甘酢 680円  
肉類から大人まで楽しめるジュース・肉類子です。

●八宝菜 680円  
エビ・イカ、うすら卵と野菜がトロリとおいしい。

●エビチリソース 780円  
中華人気No.1メニュー、自慢のチリソースをどうぞ。

●エビのマヨネーズ 780円  
エビとマヨネーズは最高の組み合わせ、さっぱりとした。

●ジューズガン 680円  
肉とビーマンの揚げ炒めと特製タレで仕上げました。

●肉とビーマンの揚げ炒め 780円  
肉とビーマンの揚げ炒め、絶品！

●四川風麻婆豆腐 580円  
汁が絡み合う麻婆豆腐の定番です。

食の安全保証  
当店は、第三者機関  
の監査を受け、安全  
においしいお弁当を  
お届けいたします。  
ただし、できるだけ  
お早めにお召し上げ  
ください。

大阪市福島区福島5-6-18  
大阪王将 福島店  
TEL 06-6442-1921  
フリーダイヤル 0120-18-1921  
営業時間 AM11:00 ~ 翌AM3:30







和やかに華やかに  
今、この時



■ 随時、ご予約を承っております。

營業時間

(月～土) 11:30～14:00  
17:00～22:00

〒663 西宮市津門樋荷町11-2  
TEL.0798-34-5121 FAX.0798-34-5021

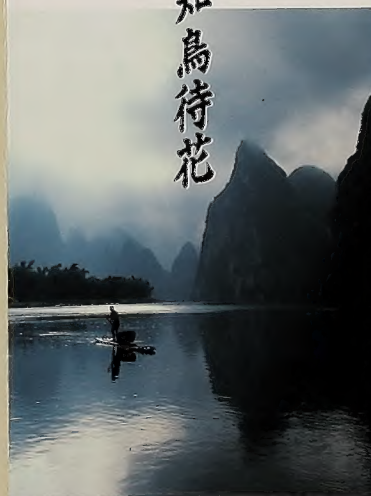
祝) 11:00~14:00 ~PM 9:30(ラストオーダー)  
17:00~22:00 (PM9:30)ラストオーダー

定休日＝水曜日（祝日は営業）12月と1月は無休

<http://www.manjutei.com>

和やかに華やかに今、この時

花知鳥待花



北京料理  
萬壽亭



▲大広間（3F）  
レセプション、クラス会、法要など110名様  
までの会合なら、ゆったりご利用頂けます。

「乾杯！」

音響や照明を有効に利用するのは勿論、  
会場に坪庭や緑のコーナーを設けたり、  
花を生けたり、アトラクションを入れたり……  
演出に少し工夫を凝らせば  
パーティーもいっそう華やかに。

● パーティーの演出、会場の設営についてのご相談も  
お気軽にお申し付けください。





花は鳥を知り、鳥は花を待つ

ひと部屋ひと部屋が静かな  
くつろいだ空間。  
趣向を凝らしておおきく気な  
くテーブルへお運びには贅を尽くした  
本場北京料理の数々を  
心をつしたおもてなし。  
「花」はお客様、「鳥」は萬寿亭……  
ゆつと和やかなひと時をお過ごし頂ける様  
々なすべを傾けて  
今日も皆様をお待ち申し上げます。



◀にじり口から中に入ると竹の床、土の壁が新鮮な2階の茶室風個室。  
ミニ庭園と硝子の床間を愛でて、お料理の味もひときわです。

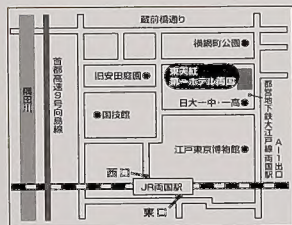
1階 テーブル席(22名様) 和室(7名様) 和室(7名様) 組こたつ式和室(18名様) テーブル席個室(14名様)  
2階 お茶室&和室(16名様) 和室(70名様) 和室(18名様) テーブル席個室(24名様)  
3階 大広間(110名様) 和室(20名様) 和室(20名様)





## 夏の宴

爽やかな笑顔と  
くつろぎの時間を。  
暑い日が続き、毎日頑張る体に夏の疲れが  
たまっている方も多いのではないでしょうか。  
元気を取り戻すために、美味しい料理と  
冷たいビール、ご家族やお友達とのはずむ  
会場で心も体もリフレッシュしましょう。  
この夏の楽しい思い出を東天紅で。



大江戸線 南国駅より徒歩1分、総武線 南国駅【東口】より徒歩1分  
タワーの裏には「南国通り」江戸東京博物館と「第一ホテル」とも徒歩1分以内です。

### 東天紅 第一ホテル南国店

〒130-0015 東京都墨田区横網1-4-1 第一ホテル南国2階  
TEL 05-5608-1015 FAX 05-5608-1018  
ホームページ <http://www.tohtenko.co.jp>

いろいろ  
選べる!

## ご宴会プラン

飲み放題付きプランを名義から ※飲み放題は2時間となっております

2007  
6/1 - 2007  
8/31

ご希望に添った宴会プランや、ご人数に合わせたくつろげる会場をご案内いたします。

### お好みのコース料理にプラスでお得な 飲み放題セット

お好みのコース料理 **+1,732円** 税・サービス料込価格

下記より3種選択

ビール / 紹興酒 / 日本酒 / ウイスキー / 焼酎 / ウーロン茶

お好みのコース料理 **+2,310円** 税・サービス料込価格

下記全て飲み放題

ビール / 紹興酒 / 日本酒 / ウイスキー / 焼酎 / ウーロン茶

### 東天紅のご宴会



07  
SUMMER

TOH-TEN-KOH





夏の宴

2007 summer

全 9 品

# 金鳳席



目と舌で爽やかさを味わえる  
夏らしい一品

夏の強火蒸し梅風味

梅の酸を蒸し上げ、梅の風味でさっぱりと仕上げました。  
夏野菜の組み合わせがおいしいこの季節。

夏の彩り七種冷菜  
北京ダック  
ふかひれのとうもろこしスープ  
海老のチリソース  
牛肉の醤油味、粉皮添え

夏の強火蒸し梅風味  
冷麺又はチマキ  
東京紅特製香に豆腐  
中国風エビタマゴ

全 8 品

# 白鳳席



パリッ！  
そしてジワッとジューシー

北京ダック

北京ダック用に作られた型を、丁寧な下ごしらえと  
こだわりの調理法で焼き上げました。

夏の彩り七種冷菜  
北京ダック  
ふかひれのとうもろこしスープ  
餃子イカと黄金ニラの夏野菜炒め  
大海老のチリソース

牛肉の醤油味、粉皮添え  
冷麺又はチマキ  
東京紅特製香に豆腐

全 8 品

# 長城席



透き通った粉皮が  
夏らしさを添えます。

牛肉の醤油味、粉皮添え

春雨の一種である粉皮。  
なめらかでつるつるとした食感をお楽しみ下さい。

夏の彩り七種冷菜  
鶏肉の唐揚げ 朝天子唐子仕上げ  
ふかひれのとうもろこしスープ  
餃子イカと黄金ニラの夏野菜炒め  
大海老のチリソース

牛肉の醤油味、粉皮添え  
冷麺又はチマキ  
東京紅特製香に豆腐

全 8 品

# 万里席



チリソースと海老の  
絶妙なからみ

海老のチリソース

ネギのたっぷり入ったチリソースで、どりと甘い四川風。  
ソースの平みと海老の旨みをお楽しみください。

夏の彩り七種冷菜  
鶏肉の唐揚げ 朝天子唐子仕上げ  
朝と東京、ふかひれのとうもろこしスープ  
イカ身の塩味炒め  
海老のチリソース

冬瓜と豆腐の干し貝柱煮込み  
各種野菜あんかけ焼きそば  
東京紅特製香に豆腐

※全席は税込価格です。消費税は別途にサービス料にてお支払頂きます。



YOR-TIM-KOM

ご法要

コース料理

長城席	¥5,250 (¥5,000)
白鳳席	¥6,300 (¥6,000)
金鳳席	¥7,350 (¥7,000)

(お料理はご予算に応じて4,200円～10,500円まで承ります)

### ＜コース料理の内容＞

前菜／温前菜／スープ／海鮮料理  
肉料理／ヘルシー料理／お食事／デザート

内容は季節により変更致します  
お料理の詳細・ご希望等お気軽にお問い合わせ下さい

一 飲 一 物

ビール (中瓶)	¥630 (¥600)
日本酒 (徳利)	¥630 (¥600)
紹興酒 (ボトル)	¥2,310 (¥2,200)
ウイスキー (ローカルボトル)	¥6,300 (¥6,000)

### 引出物

万頭詰合せ(6ヶ詰)	¥2,153 (¥2,050)
＜肉3、あん3＞	
月餅 (15ヶ詰)	¥1,995 (¥1,900)

## その他

祭壇一式	¥5,250 (¥8,000) より
献花	¥420 (¥400) より

( ) 内の金額は税抜き価格です  
上記税込価格にサービス料10%を別途頂戴します。(ご食代のみ)

第一ホテル両国店

〒130-0015 東京都墨田区横綱1-6-1 第一ホテル両国2階  
TEL. 03(5608)1015 FAX.03(5608)1018



ストレートでコシのある自家製麺です！ 出来立ての“ほっかほっか”をお届けします！

しょうゆ味	しょうゆラーメン・・・・・・・・・・¥500	お弁当	日替弁当・・・・・・・・・・¥750
チャーシューメン	・・・・・・・・・・¥750	焼肉弁当・・・・・・・・・・¥750	
五目あんかけメン	・・・・・・・・・・¥750	ハンバーグ弁当（手作りハンバーグ）	・・・・・・・・・・¥750
麻婆豆腐メン	・・・・・・・・・・¥700	木くらげ弁当（木くらげ、肉、玉子炒め）	・・・・・・・・・・¥750
宝メン	・・・・・・・・・・¥700	青椒肉絲弁当（ピーマン、肉、竹の子、細切り炒め）	・・・・・・・・・・¥750
〔特新発売〕	特製キムチラーメン・・・・・・・・・・¥750	茄子ミソ弁当（なす、肉の味噌炒め）	・・・・・・・・・・¥750
みそ味	みそラーメン・・・・・・・・・・¥700	野菜炒め弁当・・・・・・・・・・¥750	
	みそチャーシューメン・・・・・・・・・・¥800	鶏のからあげ弁当・・・・・・・・・・¥750	
〔特新発売〕	みそ野菜メン・・・・・・・・・・¥800	キムチ弁当（キムチと肉の炒め）	・・・・・・・・・・¥850
しお味	しおラーメン・・・・・・・・・・¥600	エビフライ弁当・・・・・・・・・・¥850	
	しおチャーシューメン・・・・・・・・・・¥750	ヒレカツ弁当・・・・・・・・・・¥850	
	タンメン（野菜そば）・・・・・・・・・・¥700	〇おかずだけでもOKです！（お弁当の値段から200円引）	
		ライス・・・・・・・・・・¥200	
焼麺	五目あんかけやきそば・・・・・・・・・・¥850	ライス（大）・・・・・・・・・・¥250	
		チャーハン・・・・・・・・・・¥750	
点心	焼餃子（4ケ）・・・・・・・・・・¥350	〇特丼（お店自慢）・・・・・・・・・・¥750	
	揚餃子（4ケ）・・・・・・・・・・¥350	麻婆豆腐丼・・・・・・・・・・¥750	
	シュウマイ（3ケ）・・・・・・・・・・¥350	五目あんかけ御飯・・・・・・・・・・¥800	
	春巻（2本）・・・・・・・・・・¥350		
冷麺	ジャージャーメン（からしみそ味）・・・・・・¥750	〔NEW!〕野菜スープ・・・・・・・・・・¥500	
		玉子スープ・・・・・・・・・・¥500	
		ワカメスープ・・・・・・・・・・¥500	
季節もの	五目冷し麺・・・・・・・・・・¥800	杏仁豆腐・・・・・・・・・・¥200	
	冷しチャーシュー麺・・・・・・・・・・¥750	おにぎり・・・・・・・・・・¥150	
	冷しワカメ麺・・・・・・・・・・¥750		
	冷しバーコー麺・・・・・・・・・・¥850		
〔NEW!〕	冷しサラダ麺・・・・・・・・・・¥700		
	冷しキムチ麺・・・・・・・・・・¥750		

※配達致します（日曜・祭日を除く） お昼の時間帯は混みますのでお早めにお電話を！ TEL 3402-3661・3662





専門店の美味しさをそのままご家庭で

「今日も  
中華だ!!」

「今日も中華だ!!」 お届け  
バーミヤン

**チラシ有効期限 6月中旬まで**

自慢の焼餃子 ¥300

中華スープ

チャーハン ¥750

五目焼そば ¥850

ツカドリ 72 ス  
若葉の甘酸、ようは

海老のチリソース ¥950

エビ  
海老のあんかけ  
チャーハン ¥950

期間限定  
サックス  
キャンペーン

ホン カク デュウ カ      チ ソウ  
**本格中華「ご馳走セット」** 2~3人分  
海老のチリソース、若鶏の甘酢しょうゆ、チャーハン、  
五目焼そば、白湯・焼餃子、スープ

合計価格  
¥3,500が **すべてあわせて** **¥3,000**

サンク  
マサ

ホン カク チュウ カ ミ リョク  
**本格中華「魅力セット」** 2~3人  
 酢豚、マーボー豆腐、カニ入り天津飯、海老のあん

合計価格  
¥3,550がすべてあわせて **¥3,000**

マポ-豆 ¥60

カニ入り天津飯 ¥80

ス プラ  
価格 ¥900

※価格はすべて税込み表示になっております。



※注文は(株)すかいらーくAFDカンパニーが承ります。

受付時間 10:00~23:30

☆一郡店舗ではお買付時間がかかります

0120-838-194

ご注文の際は必ず、右記の順番でお申し付けください。携帯電話からもオーダーいただけます  
1個目のご注文いただいた際に、コンピューターに記録させていただきます。ご了承ください。

※1は、1件のご注文が消費税をふくめ1,500円以上とさせていただきます。

お客様の電話番号	ご住所	お名前	ご注文商品名	価
----------	-----	-----	--------	---

●チラシが届いても、地域によっては配達できない場合があります

詳しくはお電話でご確認ください。

●ご注文をいただいた日からお作りいたしますので、お届けに45分ほどお時間をいただいております。(注文事情、  
 候、店舗の混み具合などにより、お時間までにお届けできない場合がございますのでお早めにご注文くださ

●お届け後は、なるべくお早めにお召し上がりください。●土・日・祝日は大混雑みえます。お早めにご注文ください。  
●ご予約も受け付けております。●価格はすべて税込の表示になっております。●掲載の料理写真はイメージです。

商品の一部を予告なく変更・終了することがあります。あらかじめご了承ください。

※本メニュー・チラシについているクーポン券以外の食事券、その他割引券のご利用はできません。ご了承ください。



**ドリンクバイキング**

**105円券**

※通常価格 160円  
税別 157円

行ってお得なクーポン 店内でお使い

名店で作る! 自慢・焼餃子

**半額券**

※通常価格 100円 税別 97円  
※一食限りの特別価格です。

名店で作る!

※通常価格 100円 税別 97円  
※一食限りの特別価格です。

ま おもちや付  
ラーメン  
領券  
+ 2000円  
= 4000円  
いた

テリバー用クーポン 宅配でお使いください。

<p><b>アンニン豆腐</b></p> <p><b>150円券</b></p> <p>※お買得価格150円(税込)</p> <p>※テリバーで販売中。テリバー専用パッケージでお届けいたします。</p> <p>※テリバー専用パッケージでお届けいたします。</p>	<p><b>ゴマ付団子</b></p> <p><b>150円券</b></p> <p>※お買得価格150円(税込)</p> <p>※テリバーで販売中。テリバー専用パッケージでお届けいたします。</p> <p>※テリバー専用パッケージでお届けいたします。</p>
---	--



# 本格中華お得なセット



本格中華「おすすめセット」 ¥2,500 (2人分)  
 牛肉とピーマンの細切り炒め、若鶏の甘酢しょうゆ炒、チャーハン、白焼・焼餃子、アンニンドウ・スープ

# 本格中華プレート



中華「わくわく」プレート ¥1,900 (2~3人分)  
 白焼・焼餃子、ポークしょうまい、若鶏のからあげ、香濃フライドポテト、(石州産産肉(豚)の角煮)、チャーハン、ふわふわ花巻・焼し、牛肉とピーマンの細切り炒め

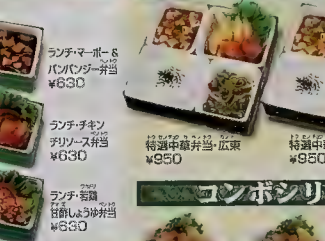
中華「街トク」プレート 3,700 (3~4人分)  
 白焼・焼餃子、海老巻、ポークしょうまい、若鶏のからあげ、香濃フライドポテト、マーボー豆腐、牛肉と生野菜のサラダ、海老のチリソース

## ランチボックス&丼



ランチ・マーボー&パパイヤ丼 ¥630  
 ランチ・餃子焼餅付丼 ¥630  
 ランチ・餃子焼餅の内汁 ¥630

## 本格中華弁当



ランチ・マーボー&パパイヤ丼 ¥630  
 ランチ・餃子焼餅付丼 ¥630  
 ランチ・餃子焼餅の内汁 ¥630

## 本格中華弁当



ランチ・マーボー&パパイヤ丼 ¥630  
 ランチ・餃子焼餅付丼 ¥630  
 ランチ・餃子焼餅の内汁 ¥630

## 前菜・点心



白焼・焼餃子 ¥300  
 鶏肉の甘酢しょうゆ ¥400  
 海老焼 ¥400  
 若鶏のからあげ ¥500  
 若鶏のからあげ ¥550  
 パパイヤサラダ ¥600  
 海老マヨネーズ ¥700  
 ふわふわ花巻・焼し ¥400  
 コーンスープ ¥600

## 一品料理



チャーハン ¥750  
 鶏肉の甘酢しょうゆ ¥650  
 マーボー豆腐 ¥600  
 牛肉とピーマンの細切り炒め ¥600  
 中巻 ¥850  
 ふわふわに焼 ¥950  
 前菜 ¥900  
 海老のチリソース ¥950  
 辛口マーボー豆腐 ¥600

## デザート



ゴマ付きだんご ¥250  
 オーヨーチ ¥250  
 アンニンドウ ¥250  
 甘栗のタルト ¥350  
 南瓜のチーズケーキ ¥350

## 麺・飯



鶏肉の甘酢しょうゆ ¥650  
 マーボー豆腐 ¥600  
 牛肉とピーマンの細切り炒め ¥600  
 中巻 ¥850  
 ふわふわに焼 ¥950  
 前菜 ¥900  
 海老のチリソース ¥950  
 辛口マーボー豆腐 ¥600

## 一品料理



チャーハン ¥750  
 鶏肉の甘酢しょうゆ ¥650  
 マーボー豆腐 ¥600  
 牛肉とピーマンの細切り炒め ¥600  
 中巻 ¥850  
 ふわふわに焼 ¥950  
 前菜 ¥900  
 海老のチリソース ¥950  
 辛口マーボー豆腐 ¥600

## デザート



ゴマ付きだんご ¥250  
 オーヨーチ ¥250  
 アンニンドウ ¥250  
 甘栗のタルト ¥350  
 南瓜のチーズケーキ ¥350

## ライス

ライス(200g) ¥200  
 大盛りライス(300g) ¥300

## ドリンク

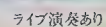
梅津煎茶(アイス) ¥200  
 アイスコーヒー ¥250  
 ホットコーヒー ¥250

※価格はすべて税込み表示となっております。 ※商品は全て専用容器でお届けいたします。 ※チラーリ有期限間〜6月中旬まで。 ※絶品の料理をイメージです。 最高の一部を予約なく配達・終了することがあります。 あらかじめご了承ください。



大好評ファミリーハイキング

GARDEN RESTAURANT  
SERENA  
セリーナ  
1F 6:00~00:00



4月27日(土)～29日(月)  
5月3日(金)～6日(月)

## ファミリーティナーバイキング

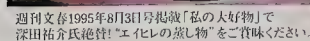
第1部17:30～19:30  
第2部19:30～21:30  
大人 ¥3,200 小学生 ¥1,900 幼児 ¥900  
(予約制、サービス料込、税金別)

デリカハムエノグ  
フワドチキン  
スモークサーモン  
サウダセリノナ  
ハイン、グレイプブルーノ  
ライチ、スイカ  
ブルーノカクテルナタデココ  
フーヒーゼリー  
ノミロア  
ミニケーキ  
コーヒー、紅茶  
オレシノジュース、ウーロン茶

水戸のフブ	スモークサーモン
白身魚のフブ造し	フルトニ一盛り合わせ
恵比寿がイグネのクリーム煮	タリヌス創のフルトニ・ユ
スエバ・デ	コブタのソテー
グザク	ハイル・スイス・シュレン
野菜炒め	フルフ・コック・ルナダツコ
魚介類のクリーム煮	ゴブ・ヴィン
ミートソース	コーヒ・デ
フイ特	ミニケーキ
カサチャの口ロ・ケ	柏餅
フワビチキン	ソフトクリーム
チョコロ	コーヒ・紅茶
ローズビーフ	オレンジンス・ウ・ロ・茶

中国料理「桃李」にて大好評開催中

お席でおくつろぎいただきながらオーダーできる  
本格中華の食べ放題  
40品のメニューから  
好きなものをお好きなだけ



アメリカンフェアー  
バーボンウィスキーとアメリカ感覚  
のストライプをこじり出した

バーボンウイスキーとアメリカ感覚  
のフットメニューをご用意しました

フードメニュー

	ボトル	グラス	ポップコーンとビーフジャーキー	¥1,100
J.W ダント	¥ 8,000	¥ 600	コーンとチーズトーストのグラタン	¥1,000
フォア ローゼス	¥ 9,000	¥ 650	アメリカンビーフのサラダ	¥1,200
フォア ローゼス ブラック	¥ 11,000	¥ 750	ポテトのマヨネーズサラダ	¥ 800
ブラントン	¥ 17,000	¥ 1,200	ホットドッグ	¥1,000

ホットドッグ ¥1,000





“おふたりらしい”

# Wedding Plan

## ウィークデープラン

50名様 ¥960,000  
(お一人様増える毎に ¥16,000)

期間 / 1996年7月1日～1997年6月30日の  
・ウィークデー(土・日・祝日の欠け、欠け、欠けを除く)  
・9/1～9/30  
・ゴールデンウィーク(4/28～5/6)

豪華な  
特典を  
ご用意

◆上記料金には次のものが含まれます◆  
挙式料、お料理、お飲物、高砂装花、卓上装花、  
ケーキ装花、ブライダルキャンドル、迎賓料、招待状、  
記念写真(3ポーズ)、席札、贈呈用花束、  
サービス料、諸消費税

## マー、ウィ、デー、プラン

50名様 ¥890,000  
(お一人様増える毎に ¥15,000)

期間 / 1996年7月1日～1997年6月30日の  
・サマープラン7月1日～8月31日  
・ウィンタープラン12月1日～2月28日

◆上記料金には次のものが含まれます◆  
挙式料、お料理、お飲物、高砂装花、卓上装花、  
ケーキ装花、ブライダルキャンドル、迎賓料、招待状、  
記念写真(3ポーズ)、席札、贈呈用花束、  
サービス料、諸消費税

おまかせ下さい 幹事さん!

## パーティープランご案内

春から初夏の歓送迎会・同窓会・婚礼二次会など…  
お料理は和食・洋食・中華をピックアップした混合特選卓盛料理  
ビール1本つき、飲み放題プランを組み合わせればさらにお得で安心!

¥5,000コース  
(税・サービス料込み)

照し鶏の特製ソースがけ  
芝海老とタケノコの炒め  
豚肉の角煮  
細巻寿司  
山菜そば  
魚の酢漬けサラダ添え  
海の幸のスパゲッティ  
豚じい肉のチーズ風味  
グリーンサラダ  
コーヒー

¥6,000コース  
(税・サービス料込み)

帆立貝とブロッコリーの炒め  
牛肉と香煎野菜の炒め  
芝海老焼きそば  
にぎり寿司  
茶そば  
魚の酢漬けサラダ添え  
帆立貝と車海老のバターソース炒め風味  
牛乳・肉のクリーンベッパースステーキ  
季節の果物  
コーヒー

お得なトッピング

## 2時間飲み放題プラン

¥1,400 (税・サービス料込み)

上記パーティープランのみ適用となります。

(ビール・ウイスキー・日本酒・焼酎・ソフトドリンク)

★期間:平成8年6月30日(日)まで ★20名様より承ります

- 各コース共 お一人様料金でございます。
- カラオケ特別料金にてご承継承ります。
- 装花、コンパニオン、記念品などのご相談承ります。
- 当日ご宿泊の場合は、特別割引させていただきます。
- ご希望により立食形式にもアレンジできます(30名様以上)

ご予約・お問い合わせは、  
**ホテル日航成田**  
nikko hotels international  
0476(32)0032(代)/0476(32)1144(予約直通)  
〒286-0111千葉県成田市成田5-0-0



一品一品豪華に仕上げる  
「こだわりの卵」シリーズ。

**親子丼**  
490円

**カツ丼**  
550円

なか卯のこだわり卵  
厳選された卵料理で  
お召し上がりください。  
こだわりの卵料理です。

なか卯  
www.nakau.co.jp

なか卯の  
オールスターメニュー  
全メニューを揃ったメニューブック。  
豊富なメニューを揃ったメニューブック。

**牛丼**  
うどんとも良く合う、  
元気モリモリ和風牛丼。

並 390円  
大盛 490円  
ミニ 290円

はじめての  
うどんと牛丼  
200円



**うどん**  
しらたきうどん  
仕上り大盛り280円

はいから 280円    かつお 200円

きつね 380円    肉 380円  
小盛り 250円    小盛り 250円

天ぷら 380円    カレー 500円    牛丼 290円

**カレー**  
ビーフカレー 390円

チーズカレー 480円    鶏たまカレー 470円

カツカレー 590円    あいがけカレー 490円

さらに お 味 の こだわり たっぷり 80円    チーズ ..... 90円  
トッピングがてきます    あいがけ ..... 100円    カブ ..... 200円

選べる楽しみも、  
おじいさんのひょう。

**プラスメニュー**  
いろいろ組み合わせよう。

季節のみそ汁 100円    有精納豆 100円    サラダ 100円

とん汁 180円    こたわり湯 60円    こたわり湯たま 80円

時鮎(単品) ..... 200円    ライス ..... 130円    ビール(生) ..... 280円

**朝ごはん**  
AM 7:00 ~ 9:00

時鮎 450円    時鮎/大盛りおし/つけもの/かりん/みそ汁/ごはん

有精納豆 390円    有精大豆の納豆/こたわり湯/つけもの/かりん/みそ汁/ごはん




**園上 ガーデンカフェ**  
 ベークハウスカフェ(テイクアウトスタイル)  
*Regulars Cafe*



Takashimaya



新館4階 特別食堂

午前11時～午後9時30分(ラストオーダーは午後9時30分、五代目 野田岩は午後8時)  
※五代目野田岩の5代目は品数に限りがございますので、売切れの際はご了承くださいませ。  
○新館4階特別食堂は禁煙となっております。(※喫煙コーナーを設けさせていただいております。)

名店の美味を、ゆったりとした空間で。

フランス料理

帝國ホテル



1世紀の歴史を持つ、名門ホテルの本格フランス料理。伝え継がれる様で丁寧につくれる流儀の味をどうぞ。



日本料理

大和屋 三玄



水産の名料家・市地大和屋の伝統を継承。美しく味わい深い日本料理をご堪能ください。



うなぎ

五代目 野田岩



五代にわたり歴史の味を守り続ける麻布野田岩。初代から伝わる「たれ」と漬漬で焼きあげます。



〈特別食堂個室のご案内〉

ご家族やご友人、会社のお仲間とのパーティなどにお気軽にご利用ください。

- ご利用お祝い：平日は午後4時～9時、土・日・祝日は午後7時～9時(※長2時間までご利用いただけます)
- ご利用人数：6名～20名様
- お料理：(※個室はフランス料理) 大和屋三玄(日本料理)、五代目野田岩(うなぎ) 単品料理はコース料理まで豊富に取り揃えております。  
なお、満席を超過したパーティなどに申し込まれた場合は、ご了承くださいませ。  
●ご予約：ご利用日の前日午後5時までに、特別営業ダイヤにお申し込みください。  
※詳しくは、お電話でお問い合わせください。 電話7551(92) 3246・3009

※禁煙設備とさせていただきます。

新館6階 レストラン街

午前11時～午後9時30分(ラストオーダーは午後9時)  
○新館6階レストラン街は禁煙となっております。

和・洋・中の人気店がならぶ、味覚の名所。

西洋料理

養生堂バーラー



人気のミートコロンナやレトロなお皿に盛り付けられたアイスクリームなど、銀座の思い出を味わえます。



蕎麦

天一



数世界の職人や文化人に愛され、今では世界的にも知られる名店です。



どんかつ

恵亭



心を尽した和の仕立。ご飯・汁物・お漬物と食の楽しさにこだわった味わい。



本館4階

午前11時～午後7時(ラストオーダーは午後6時30分)

鮎島

すきやばし 次郎



世界にもその名をとどろかす江戸前鮎島の名店。宝島を仕事場が生きる鮎島の上の旨さをご堪能ください。



糖朝

香港 糖朝



「糖食両立」がコンセプト。人気のマスコフィンや豆菓子などのデザートから、糖・糖・あままでやさしい味わい。



寿司

おけいすし



ネタの扱い、盛り方、すべてに江戸前鮎島の伝統が息づいています。



そば

そば 壺場



コシのあるそばはもちろん、質の高い素材を用いた季節メニューをご用意しました。



※写真は調理・盛り付けの一例です。※商品内容が一部変更になる場合がございます。

※品数に限りがございますので、売切れの際はご了承ください。

本館2階 レストラン街

午前11時～午後9時30分(ラストオーダーは午後9時)  
○本館2階レストラン街は禁煙となっております。(※喫煙コーナーを設けさせていただいております。)

評判のおいしさを揃えました。ランチにも最適。

イタリア料理

西銀座 イタリア料理



片側イタリアンプロデュースによるバスタやデザートは、カニ・カニ・カニのイタリアンをお楽しみください。



洋食

屋のたまごたち



麻布十番「グリル流天」の姉妹店。フワフワ卵のオムライスや洋食のハヤシライスなどをご用意。



自家産

デザインフォン



食料本館と変わらない味の「小籠包(シヨロンボウ)」は、年々を問わず幅広い方に絶大な人気をいただいています。



ファミリーレストラン

レストランローズ



和・洋・中華とハズレずに賞金だわいしを、ひとつの店で味わえるファミリーレストランです。





美味祝宴

宴会コースのご案内



3,000円コース <9品>

2名様以上・税・中割

広東漬物入り冷菜の盛り合せ	合時大拼盆
海鮮五目ポタージュスープ	八珍海鮮羹
ぶりぶり海老のチリソース煮	乾焼鮮蝦仁
翠華名物ジャンボシューマイ	特色大焼売
だるまいかと季節野菜の炒め	時菜炒鮑花
豚角煮と湯葉の醤油煮	炮肉枝腐竹
切身魚の五目甘酢あんかけ	五柳秋魚塊
カラフルチャーハン	什錦香炒飯
本日のデザート	杏仁凍豆腐

4,000円コース <9品>

2名様以上・税・中割

広東漬物入り冷菜の盛り合せ	合時大拼盆
フカヒレ五目スーブ	八珍燴魚翅
ぶりぶり海老のチリソース煮	乾燒大蝦仁
季節野菜の椎茸あんかけ	北菇扒時蔬
とりたて野菜と二種海鮮の炒め	碧綠炒雙鮮
広東風牛バラ肉の野菜煮	羊腩炆牛腩
鰻の丸揚げ甘酢あんかけ	五柳大鯉魚
牛肉入りチャーハン	生炒牛肉飯
本日のデザート	杏仁凍豆腐

5,000円コース <9品>

2名様以上・税・中割

五目冷菜の盛り合せ	什錦大拼盆
海鮮入りフカヒレスーブ	八珍海鮮羹
皮なし車海老のチリソース煮	乾燒鮮蝦球
赤貝とサザエの香り炒め	蟹鉗炒赤螺
ローズ風味地鶏の香菜醤油煮	玫瑰炆油鴨
季節野菜の椎茸あんかけ	北菇扒時蔬
広東風牛バラ肉の野菜煮	羊腩炆牛腩
シヤケ入りチャーハン	生炒咸鱼飯
翠華おすすめデザート	陳醋西米露
季節のフルーツ	時季水果盆

6,000円コース <10品>

2名様以上・税・中割

広東冷菜の盛り合せ	彩色大拼盆
トビッコ入りフカヒレスーブ	魚唇生魚翅
皮なし車海老のチリソース煮	乾燒鮮蝦球
北海道産ホタテ貝柱とアサガスの炒め	滿箱炒龍子
翠華風ベキングダック	翠華片皮鴨
南洋産あわびと花椎茸の醤油煮	香蒜扒鮑片
新鮮タチウオ肉のX.O醬炒め	X.O煎魷烏
シヤケ入りチャーハン	生炒咸鱼飯
翠華おすすめデザート	什果西米露
季節のフルーツ	時季水果盆

廣東料理



●ご予約・お問い合わせ TEL.045-211-0007

〒201-0023 横浜市中区山下町79 F.AX.015-211-0008

営業時間/午前11:30～午後10:30(ラストオーダー/午後9:30)

www.suika.co.jp





**廣東料理・翠華の  
おもてなし**

中国料理の真の美味しきは、  
 厳選された新鮮な素材選びはもちろんのこと、  
 素材本来の味わいを引き出す料理の技、  
 そして供する時の絶妙なタイミングによって  
 はじめて味わうことができます。  
 それは世界中の料理の基本でもあり、  
 廣東料理・翠華の食に対する姿勢です。  
 私達は「真の美味しさの基本」にこだわり、  
 中国料理の中の最も美味なる料理を厳選し、  
 こちらからおもてなしをいたしております。  
 北京ダック、あわび、フカヒレなど  
 貴を盛り込んだ翠華の多彩なコース料理を  
 こちらゆくまでご堪能ください。



総料理長 呉 冠雄  
 (総理大臣賞受賞)

**7,000円コース <11品>**

七色冷菜の盛り合せ  
 タラハカニ肉入りフカヒレスープ  
 皮なし車海老のマヨネーズ和え  
 翠華風ベキングダック  
 北海道産ホタテ貝柱丸ごと添付けめ  
 新鮮ダチョウ肉のXO醬炒め  
 南洋産あわびと豚角煮の二色煮  
 近海鮮魚の切身の蒸しもの  
 チマキ  
 翠華おすすめデザート  
 季節のフルーツ

**8,000円コース <11品>**

広東焼物入り冷菜の盛り合せ  
 カニ卵入りフカヒレスープ  
 有頭車海老のチリソース煮  
 北海道産ホタテ貝柱丸ごと銀蹄増し立て  
 新鮮ダチョウ肉のXO醬炒め  
 翠華風ベキングダック  
 ナマコとあわびの料理  
 近海鮮魚の姿蒸し  
 チマキ  
 翠華おすすめデザート  
 季節のフルーツ

**10,000円コース <11品>**

翠華冷菜の盛り合せ  
 フカヒレ姿の醬油煮  
 活伊勢海老のXO醬炒め煮  
 北海道産ホタテ貝柱丸ごと金蹄増し立て  
 和牛ガーリック風味サテーラステーキ  
 翠華風ベキングダック  
 高級あわびのコンナッツソース煮 広東風  
 近海鮮魚の姿蒸し  
 チマキ  
 翠華特撰デザート  
 季節のフルーツ

**12,000円コース <11品>**

花形冷菜の盛り合せ  
 フカヒレの姿煮海鮮スペシャルスープ仕立て  
 特大車海老のソテー  
 本日の海の幸炒め  
 翠華風ベキングダック  
 海老卵入り高級あわびの姿煮  
 広東式仔豚の焼き物  
 鮮魚の姿蒸し 広東風  
 チマキ  
 翠華特撰デザート  
 季節のフルーツ

**15,000円コース <11品>**

豪華冷菜の盛り合せ  
 フカヒレの姿煮 カニ卵仕立て  
 特大車海老のソテー  
 広東式干し貝柱の金貨風煮込み  
 翠華風ベキングダック  
 きぬがさ茸と高級あわびの姿煮  
 広東式仔豚の焼き物 花巻添え  
 鮮魚の姿蒸し 広東風  
 チマキ  
 翠華特撰デザート  
 季節のフルーツ



※別の素材を使用するため料理内容が一部変更になる場合がございます。